ADJUVANT 92 Polvos

Bentonita- Alginato

ADYUVANTE DE ULTIMA GENERACIÓN
SEDIMENTO PELLICULADO - REMOVIDO FACIL Y RAPIDO

CARACTERÍSTICAS

- El **ADJUVANT 92** es un **adyuvante para removidos** de última generación. Contiene coloídes de tipo algínico y coloídes minerales.
  Los coloídes algínicos adsorben las levaduras gracias a una composición similar a la de ciertos constituyentes de la pared celular de éstas. Los coloídes minerales favorecen la sedimentación dando lugar a un sedimento compacto. Cada uno de los lotes de los constituyentes individuales es controlado rigurosamente mediante ensayos completamente originales.

- Una vez añadido al vino, el **ADJUVANT 92** flocula y compacta todas las particulas causantes de la turbidez. Las levaduras son fuertemente retenidas dentro de los flóculos.

- Cuando se colocan las botellas en rima, el **ADJUVANT 92** recubre el vidrio de la botella sin adherirse a él y formando un lecho aislante. Las levaduras son retenidas en este lecho donde se multiplican.
  Después de 4 meses en rima, el sedimento tiene forma de película y recubre la botella una longitud de 5 cm. Esta capa se desliza por los bordes de la botella.

- El ″poignettage″ clásico resulta inútil, incluso perjudicial.
  En el removido, el **ADJUVANT 92** se desliza rápidamente hacia el cuello de la botella, de forma coherente, sin dejar trazas sobre el vidrio.
  Es eficaz en pupitres pero su fórmula ha sido estudiada de cara a los removidos ultrarápidos realizados con la GIROPALETA acoplada a los TSR 504.

COMPOSICIÓN

- El **ADJUVANT 92** Polvos está preparado a partir de diferentes bentonitas y alginatos cuidadosamente seleccionados.

DOSIFICACIÓN

- 3 ó 4 gramos de povos por hectólitro de vino a embotellar para una siembra media de 1 a 1.5 millones de células por ml en el vino.



79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 Magenta - 51319 EPERNAY cedex FRANCE
Tél. 03.26.51.56.45 Fax 03.26.51.87.60 www.œnotechnic.com



MODO DE EMPLEO

- Es indispensable preparar previamente una suspensión líquida en agua destilada ó embotelada.
  - 50 g de polvos por litro de agua fría. (Nunca en vino).
- Deshacer cuidadosamente con la ayuda de una hélice y de un percutor eléctrico rápido (2 000 rev / min) espolvoreando el adyuvante sobre la superficie agitada del líquido.
- Dejar hinchar durante 12 ó 24 horas. Agitar nuevamente.
- Utilizar la suspensión líquida a razón de
  - 6 ó 8 centílitros por hectólitro de vino a embotellar.

- Diluir aún por dos con agua fría antes de utilizar.
- Separar la cantidad necesaria de fermento para el tiraje y añadirle la cantidad necesaria de adyuvante con la ayuda de un dispositivo para clarificantes. Mantener en contacto durante aproximadamente 30 minutos.
- Seguidamente añadir la mezcla adyuvante + levaduras a la mezcla vino + licor.
- Homogeneizar cuidadosamente.
- Mantener agitando durante todo el embotellado.

- **La preparación líquida debe utilizarse en las 24 horas siguientes.**

PRESENTACIONES

- Bolsas de 1 kg – caja de 20 x 1 kg
- Bolsas de 5 kg – caja de 4 x 5 kg

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.